

SKRIPSI

HERMADI INDRA SUSANTO

PENENTUAN KADAR PROTEIN TOTAL DAGING SEGAR DAN
DAGING REBUS REMIS (*Corbicula javanica* Mousson) DAN
KEONG SAWAH (*Pila scutellata* Mousson)
DENGAN METODE SPEKTROFOTOMETRI SINAR TAMPAK



**FAKULTAS FARMASI
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA
2001**

**PENENTUAN KADAR PROTEIN TOTAL DAGING SEGAR DAN
DAGING REBUS REMIS (*Corbicula javanica* Mousson) DAN
KEONG SAWAH (*Pila scuttata* Mousson)
DENGAN METODE SPEKTROFOTOMETRI SINAR TAMPAK**

SKRIPSI

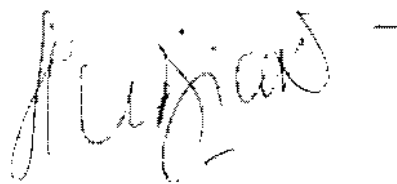
**Dibuat untuk memenuhi syarat mencapai gelar Sarjana Farmasi
Pada Fakultas Farmasi Universitas Airlangga
Surabaya**

Disusun Oleh :

**HERMADI INDRA SUSANTO
NIM. 059611855**

Disetujui oleh :


**Dra. Soedarto
Pembimbing Utama**


**Dra. Hj. Sri Poedjiarti, M.S.
Pembimbing Serta**

BAB VII

SARAN-SARAN

1. Dari hasil penelitian penentuan kadar protein total daging segar dan daging rebus dari Remis dan Keong Kol dengan metode spektrofotometri sinar tampak yang telah dilakukan, disarankan agar untuk menentukan kadar protein dengan reaksi Nessler ini perlu diperhatikan pengaruh stabilitas dari reaksi pembentukan kompleks warna $\text{Hg}_2\text{O}(\text{NH}_2)_2$.
2. Daging keong sawah dan daging remis dapat dikonsumsi sebagai sumber protein yang cukup bergizi tinggi dengan kadar protein 14,083 % untuk keong sawah dan 12,516 % untuk remis.